



## 仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / サヴィニー・レ・ボーヌ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / プルミエ・クリュ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.0%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

## 説明

ドライローズにはじまり胡椒の香りが絡み合う

**テイスティングノート** 美しい紫赤色。ノーズはドライローズ、レッドカラントのブーケを示し、胡椒の含みを伴う。バランスの取れた味わいは、ジューシーなストラクチャーを持つ。

**合う料理** うなぎ、牛肉、鶏肉料理（焼き/煮込み）、チーズ（シャウルス、ブリー・ド・モー、トム・ド・サヴォワ、ルプロション・ド・サヴォワ、カンタル、モン・ドール、エポワス）などと好相性

**葡萄品種** ピノ・ノワール

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 粘土質石灰岩と砂質土壌

**葡萄畑の位置** サヴィニーの畑、レ・ピエ

**気候** 大陸性気候

**地質** 粘土質石灰岩と砂質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 畑で選果し、ワイナリー到着後選果台で再度選果する。100%除梗後、グラヴィティフローでタンクに移し、4日間コールドマセラシオン（12℃）と、15日間マセラシオンする。土着酵母といっしょに発酵中、パンチングダウンを3回行う。

**熟成** 澱といっしょに12ヵ月熟成、内30%新樽。

## 受賞歴

後続2022ヴィンテージ  
ジェームス・サックリング 93ポイント！

後続2023ヴィンテージ  
ブルゴーニュ・オージュールデュイ 16.5ポイント！